女性に選ばれるお店目指す！

「UNAGI DINING という、選択。BY KOCHI PROJECT」

4月25日フジ物産がオープン

“女性に選ばれるお店”を目指した新感覚のスタイリッシュな鰻専門店『UNAGI DINING という、選択。BY KOCHI PROJECT』が25日、高知県高知市内にオープンした。同店は、鰻において川上から川下まで携わる静岡市を拠点にしたフジ物産直営で、鰻をメインに高知食材を中心に扱った和食とお酒を楽しむ事が出来る“極上”の時間を提供する。同社の山﨑伊佐子社長は「日本のソウルフードである鰻をもっと女性の方にも召し上がってほしい、という思いを胸に新たなマーケットを開拓したい」と意気込む。

ウナギの養殖、流通、加工、専門店を手掛けるフジ物産（本社：静岡県静岡市、代表取締役社長：山﨑伊佐子）直営のニュースタイルのウナギ専門店「UNAGI DINING という、選択。BY KOCHI PROJECT」が25日、高知県高知市内にオープンした。

うなぎ専門店“らしさ”をあえて払拭した、洗練された空間に、女性達がリラックスしながらカジュアルにアレンジした鰻と和食とお酒を楽しむ場所を提供し、“極上の時間”を堪能出来る『女性に選ばれるお店』をコンセプトにしている。

また、こだわりとして『白焼き、蒲焼きだけではない「鰻」の新しい味わいを。』（これまでに味わったことのない「鰻」料理を提供）、『高知食材をメインにした地産地消へのこだわり』（ウナギ、野菜等も地元産中心に仕入れ）、『鰻料理にあった日本酒へのこだわり』（地元高知産の銘酒に加え、新しい鰻料理に合わせた極上の日本酒をチョイス）、『女性が選ぶお店』（ややもすると重くなりがちな鰻のイメージを覆す、味も見た目も美しい料理を提供）、『鰻を熟知した鰻専門の料理人』（鰻の味覚に熟知した料理人と、創作和食料理のシェフがアイデアを出し合い、これまでにないうなぎ料理を提供）を掲げる。

今月25日、高知市内にオープンした「UNAGI DINING という、選択。BY KOCHI PROJECT」。“女性に選ばれるお店”を目指し、スタイリッシュな店内に新感覚の鰻料理を提供

コースメニュー「四万十」9800円

また、調理に必要不可欠な原料となるウナギに関しては、問屋ならではの強みを生かし、扱う原料は同市春野町にある同社養鰻池、またその都度、厳選し最も美味しい国産活鰻を使用。地元の鰻専門店で同社直営の『うなぎ屋せいろ』で30年修行したうなぎ職人の橋本氏が炭火で最高の状態まで焼き上げ、料理長の朝熊氏が固定概念にこだわらず、驚きと感動の新しい鰻の味を提供する。そのほか、高知ならでは味わい深い野菜と海の幸、また地元高知県の銘酒ほか、全国から厳選された日本酒が鰻の美味しさを引き立てる。

また今回のオープンに際し、山﨑伊佐子社長は「高知のウナギに出会ってもっと多くの方にアピールしたかったのは無論、日本のソウルフードであるウナギをもっと女性の方にも召し上がってほしい、という思いが強かった。新たなマーケットを開拓し、3年以内に東京へ、5年以内にニューヨークへの出店も視野に入れている」と意気込む。

近年、明るいニュースが少ないだけに、新たな専門店の誕生は業界にとっても頼もしく、今後の展開を注目したい。

活鰻卸、加工生産も網羅するフジ物産。写真は高知支店

養鰻・加工で実績のフジ物産

フジ物産・高知支店

▼［データ］
『UNAGI DINING という、選択。BY KOCHI PROJECT』
〒七八〇―〇八二一
高知県高知市桜井町一―五―一〇
TEL〇八八―八八五―六二七七
営業時間11時から15時、17時30分から23時、定休日・月曜日

“本物”に喝采

江戸の風味を現代に伝える
大串蒲焼 神田きくかわ
本社：〒108-0073 東京都港区三田四丁目8番31号
CIM高輪ビル1階
Tel.03-6400-3501　Fax.03-6400-3502
お店：神田、日比谷、上野毛、御殿場

る時代の終焉

ープン！

専門店 うなぎ処 京丸 問屋直営

川上から川下までを網羅できる企業へ

塚本和弘社長（京丸うなぎ）

飲食部門の強化も必要

うなぎ蒲焼専門店「うなぎ処京丸」は平成21年7月、本社に隣接する形で初の飲食店としてオープン。間もなく八年が経とうとするこのほど、店舗を改装。宴会場を八〇席増床し、これまでの総座席数七二席から倍以上の一五〇席と大幅に拡

静岡県沼津市の大手うなぎ加工メーカー・京丸うなぎ（塚本和弘社長）はこのほど、本社に隣接するうなぎ蒲焼専門店「うなぎ処京丸」を改装、今月20日にリニューアルオープンしたほか、加工場にも新しい機械を導入し、より効率のよい作業が可能となった。平成21年7月のオープンから八年で新しいスタートを切ることとなり、オープン前日の19日には取引先や関係者を招いて盛大にレセプションを開催。塚本社長に新店舗の特徴や今後の展望、依然として厳しい状況が続く業界をどのように乗り切っていくかなどについてお話を伺った。

新しい宴会場は最大で八〇人を収容でき、用途に

塚本社長はリニューアルオープンした理由についてそう話す。

法事などでの利用も多く、今までは三〇～四〇人ほどの大人数での利用は受けられない場合もあった

「一番の目的は4月～7月までの二次加工に対応するため。コストを安くすることで消費を生み出していきたい」と話す。

二〇〇八年に創設された、好きな自治体に寄付をすると返礼品がもらえる「ふるさと納税制度」によるギフトなどの需要が伸びていることも大きい。ただ、近年は寄付した人に自治体が送る返礼品競争が激化していることから、総務省は返礼率の上限の目安を三割とする方針を固めた。塚本

上12枚は今月19日、多くの関係者を招いて行われたレセプションの様子

後はうなぎを切るスタッフを増やし、あらかじめ切っておいて一気にパック詰めすることが可能となりました。

白焼とも、JAS規格に基づいて格付けしたうなぎを使用。すべての生産履歴を追跡できる「CERT I

お客様のニーズにあわせた
高品質の活鰻供給に努めます
鰻・川魚問屋
有限会社 もがみ
〒277-0053
千葉県柏市酒井根 397-3
Tel. 04-7170-5605
Fax. 04-7171-0910
http://www.unagi-mogami.com

新たに真空パ機導入

塚本社長はうなぎの現状について、「ごちそうから“嗜好品”になっています。特別な品物として通販やギフトの需要は伸びていますが、うなぎを量販店で売るのは難しい時代になりました」と述べるほか、「うなぎの扱い自体が変わってきたといえます。今後は養鰻から加工・問屋・飲食と、川

っていることを業界も考えなければなりません。やはりうなぎは“嗜好品”ではなく、手軽に食べられるスタミナ商材であってほしいと思います」。

塚本社長は「いかに限りある資源を有効活用するかも常に考えるべき」とも強調した。

リニューアルオープン前日の19日には取引先などの

難しく最初は苦労したが、昨年まで九万人のお客様にご来店いただいた」と振り返ったほか、「無事にこの日を迎えることができたのも皆さんのおかげだと思っている。今日は時間の許す限りご歓談いただきたい」と、